







**MENU SEMAINE 50 Du 08 au 14 décembre 2025 (sous réserve de modifications)**

Semaine 50	Lundi 08/12/25	Mardi 09/12/25	Mercredi 10/12/25	Jeudi 11/12/25	Vendredi 12/12/25	Samedi 13/12/25	Dimanche 14/12/25
<b>Entrée</b>	Cake aux lardons/ Feuilleté saucisse	Achards de légumes/Salade de concombres oignons rouges et aneth	Salade de mâche poire et noix/Blanc de poireau mimosa	Terrine de légumes/Champignons vinaigrette crémeuse	Duo de carottes et maïs/Céleri rémoulade	Samoussa	Terrine de poisson sauce cocktail
<b>Régime</b>	Velouté de tomates	Achards de légumes	Salade de mâche poire et noix	Terrine de légumes	Duo de carottes et maïs	Tomate vinaigrette	Terrine de poisson
<b>Plat</b>	Coq au vin et raisins	Sauté de porc au cidre	Paleron braisé	Poulet à la diable	Omelette parmentière	Machi badam malaï	Escalope de volaille Milanaise
<b>Régime</b>	Coq au vin et raisins	Sauté de porc au cidre	Paleron braisé	Poulet à la diable	Omelette parmentière	Machi badam malaï	Escalope de volaille Milanaise
<b>Accompagnement</b>	Tagliatelles/Choux de Bruxelles	Pommes Parisienne/Haricots plats	Semoule/Carottes vichy	Purée trois légumes	Salade	Riz safrané	Spaghettis
<b>Régime</b>	Tagliatelles/Choux de Bruxelles	Pommes Parisienne/Haricots plats	Semoule/Carottes vichy	Purée trois légumes	Salade	Riz safrané	Spaghettis
<b>Laitage</b>		Camembert		Petit moulé		Plateau de Fromage	Plateau de Fromage
<b>Régime</b>		Camembert		Petit moulé		Plateau de Fromage	Plateau de Fromage
<b>Dessert</b>	Yaourt nature/Yaourt aux fruits	 Le Vanillé	 Crème ménagère chocolat blanc/Mousse au chocolat	Corbeille de fruits	Liégeois assortis	 Crème Catalane	 Tiramisu
<b>Régime</b>	Yaourt nature 0%		Mousse au chocolat hypo	Corbeille de fruits	Flan pistache hypo	Fromage blanc	Yaourt tentation pâtisseries

**SOIR (les entrées du soir ne concernent que les IME et CSA)**

<b>Entrée</b>	Salade de lentilles Corail	Accras de morue	Charcuterie	Velouté de courgettes à la vache qui rit	Quiche aux petits pois	Betteraves crues aux pommes	Bouillon vermicelle
<b>Régime</b>	Salade de lentilles Corail	Potage de légumes	Pomelos	Velouté de courgettes à la vache qui rit	Salade de perle légumière	Betteraves crues aux pommes	Bouillon vermicelle
<b>Plat</b>	Cordon bleu maison	Rougail thon	Tarte aux poireaux	Poisson sauce aigre douce	Soupe de poisson	Pizzas 3 fromages	Galette jambon fromage
<b>Régime</b>	Filet de poulet	Rougail thon	Pavé de saumon	Poisson sauce aigre douce	Soupe de poisson	Steak haché	Jambon grillé
<b>Accompagnement</b>	Ratatouille	Riz	Salade	Nouilles sautées Chinoise	Croûtons/aïoli/gruyère rapé	Salade	Frites au four
<b>Régime</b>	Ratatouille	Riz	Fondue de poireaux/Blé	Nouilles sautées Chinoise	Croûtons/gruyère rapé	Pâtes/Poêlée de tomates	Endives braisée/Purée
<b>Laitage</b>		Tomme Noire					
<b>Dessert</b>	Salade de fruits	Ananas	Fromage blanc nature	 Mousseux Fromage Blanc	Clémentine	Faisselle	 Pomme Bourdaloue
<b>Regime</b>	Salade de fruits	Ananas	Fromage blanc nature		Clémentine	Faisselle	Pomme cuite

**Nos fournisseurs**

Viande: La Chaiseronne et Pomona/Légumes: Manche Pdt et Granvill/fruits/Volaille: Sofral/Epicerie: Pro à Pro/Ultra-frais: Disfrais, Pro à Pro frais, Pomona/Poisson: Pomona

Yaourt local: Ferme de la Fremondière et ferme de Béthanie/ Porc local et Bio: Ferme Gosselin

Repas végétarien

 fait maison